



Κρεμώδες και αρωματικό κάρυ με ρεβίθια, μπαχαρικά και φυστικοβούτυρο

Μερίδες: 2, **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά, **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά

Φυλάμε στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά:

[300 γρ. ρεβίθια ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ](#)

2 κ.σ. σησαμέλαιο ή σπορέλαιο

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

2 φρέσκα κρεμμύδια, κομμένα σε λεπτές ροδέλες

2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες

1 εκ. φρέσκο ginger, ψιλοκομμένο ή ½ κ.γ. Ginger σε σκόνη

½ κ.γ. κουρκουμά

¼ κ.γ. κύμινο

¼ κ.γ. κανέλα

1 καρφάκι γαρίφαλο

¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο

1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

¼ κ.γ. καυτερή πάπρικα (προαιρετικά)

1 κ.σ. τοματοπελτέ

400 γρ. ντομάτα κονκασέ

400 ml γάλα καρύδας (κονσέρβα)

3 κ.σ. φυστικοβούτυρο ανάλατο, λείο ή crunchy

1 lime

Για το σερβίρισμα

1 lime

φρέσκο κόλιανδρο (προαιρετικά)

ολόκληρα αλατισμένα φυστίκια



Εκτέλεση:

- 1) Βράζουμε τα [ρεβίθια ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ](#) για 10 λεπτά και αλατίζουμε στα τελευταία 2 λεπτά. Σουρώνουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- 2) Σοτάrouμε στο λάδι το κρεμμύδι και το φρέσκο κρεμμύδι για 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και το φρέσκο ginger και σοτάrouμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τα μπαχαρικά και τον τοματοπελτέ και σοτάrouμε για 30''ξύνοντας καλά τον πάτο της κατσαρόλας.
- 3) Προσθέτουμε την ντομάτα κονκασέ και μαγειρεύουμε με ανοιχτό καπάκι για 5 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε το γάλα καρύδας, το φυσιτικοβούτυρο και αλατοπιπερώνουμε. Βράζουμε για 10 λεπτά, προσθέτουμε τα [ρεβίθια ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ](#) και βράζουμε για 10 ακόμα λεπτά.
- 4) Κατεβάζουμε το φαγητό από τη φωτιά και σερβίrouμε με lime, φρέσκο κόλιανδρο και ολόκληρα φιστίκια.